dal **30 APRILE** 2018
al **6 MAGGIO** 2018

LATTERIE inalpi

# RASSEGNA STAMPA

**2 MAGGIO – LA FEDELTA'**

Lanciato sui social il concorso fotografico della manifestazione

# In 500 alla 4ª edizione della MangiaMaira

**VOTTIGNASCO.** Una splendida giornata di sole ha fatto da cornice, mercoledì 25 aprile, alla quarta edizione della MangiaMaira, la passeggiata gastronomica lungo il "Sentiero sul Maira" organizzata a Vottignasco dalla ProVotti.

I 500 partecipanti hanno potuto gustare l'ottimo menu immersi nel verde del sentiero, scoprendo grazie a un cicerone la storia della fortificazione del castello e del santuario della Madonna del Bosco. Lungo il percorso si incontravano spaventapasseri (realizzati anche dalle scuole vottignaschesi), addentrandosi nel bosco delle fiabe si incontravano i personaggi di Pinocchio, la lepre e la tartaruga, Cenerentola e persino Robin Hood nella foresta di "Vottingham". Ma il piatto forte era la spada nella roccia: Excalibur aspettava il suo Artù per designare il nuovo re per la gioia dei tanti bambini, e non solo, che provavano ad estrarla. Insomma un piacevole mix di natura, buon cibo e divertimento familiare che ha soddisfatto tutti i numerosi partecipanti.

**Grazie**

La ProVotti ringrazia tutti i partecipanti, i volontari che in vari modi hanno contribuito alla riuscita della MangiaMaira e tutti gli sponsor, in primis le ditte Inalpi, Eurobus, e i punti di iscrizione. Lo staff ricorda a tutti i partecipanti di postare le foto sui social con l'hastag #mangiamaira2018 taggando la ProVotti per partecipare al concorso selfie nelle categorie: MangiaMaira nel verde del sentiero, MangiaMaira in famiglia e MangiaMaira per divertirsi.

**3 MAGGIO – ASA MAGAZINE**

# Il Festival del Giornalismo Alimentare di Torino

Nell'anno del cibo italiano nel mondo, proclamato da MIBAC e MIPAAF, questo particolare "festival" – unico in Italia – ed arrivato alla terza edizione, si è presentato con una veste più internazionale e attiva dei precedenti e con oltre 1.100 partecipanti. Tra i partner anche ASA.

*di Paolo Alciati*

Come viene "comunicato" il cibo? E come viene recepito in un periodo complesso come questo, di grande attenzione alla alimentazione, allo spreco, alla sostenibilità, alla sicurezza alimentare e alla salute? Il grande affollamento mediatico di cuochi, pasticceri, nutrizionisti ed esperti, tra giornalisti e foodblogger, porta ad una corretta informazione o crea un'immagine distorta dell'universo enogastronomico col rischio che possa solamente essere vissuto il lato "godereccio", senza prendere in

considerazione il giusto aspetto scientifico, deontologico e sociale? Sono solo alcuni degli importanti temi dibattuti nel corso del Festival del Giornalismo Alimentare svoltosi dal 22 al 24 febbraio scorso a Torino. Tre giorni intensi, ricchi di preziosi momenti di scambio di informazioni e di confronti sul cibo che hanno riaffermato la leadership del nostro capoluogo in questo comparto, degno seguito di un evento di importanza mondiale come il biennale Terra Madre Salone del Gusto e importante prologo della finale europea del Bocuse d'Or e di quella del Campionato Mondiale di Pasticceria 2018, che si terranno sempre a Torino al Lingotto Fiere a giugno 2018.

Nell'anno del cibo italiano nel mondo, proclamato da MIBAC e MIPAAF, questo particolare "festival" - unico in Italia - ed arrivato alla terza edizione, si è presentato con una veste più internazionale e attiva dei precedenti e con oltre 1.100 partecipanti provenienti da tutta Italia e dall'estero. Giornalisti, professionisti della comunicazione, foodblogger, influencer, oltre a esperti della sicurezza alimentare, responsabili di importanti aziende del comparto alimentare nazionale, scienziati, rappresentanti di associazioni e istituzioni.

Massimiliano Borgia, direttore del Festival.

L'obiettivo è stato confrontarsi su cibo e alimentazione, con oltre 30 focus di approfondimento nei quali sono intervenuti ben 150 relatori e svariati eventi, laboratori ed educational nel territorio.

La grande attualità di ogni argomento ha indirizzato un pubblico vasto, eterogeneo e fortemente attento ai vari lavori tra i quali spiccava un argomento di cui ASA fin dall'inizio si è fatta prima portavoce: la lotta alla

contraffazione e al falso italiano. Di grande interesse anche il dibattito sul pericoloso insediarsi delle mafie nella filiera agroalimentare, per capire quindi come vengono affrontati sui media i problemi della legalità e della sicurezza alimentare, l'italian sounding, e i trattati sul cibo o, ancora, le recenti polemiche sull'etichettatura, che hanno portato di conseguenza a ragionare su quali politiche alimentari adottare per la prossima legislatura.
Molto affollato il laboratorio pratico sul tartufo, quello sull'assaggio dell'acqua - con analisi di laboratorio su campioni di cibo contaminati - e sull'etichettatura alimentare, con i partecipanti che sono stati seguiti da tecnici e professionisti qualificati di SMAT, Regione Piemonte, Istituto Zooprofilattico di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, e Camera di commercio di Torino.
Appassionante anche il confronto tra vegani e onnivori, mentre momenti di approfondimento sono stati dedicati al Novel food, tra costume, informazione sanitaria e cambiamenti climatici, al giornalismo investigativo e al rapporto tra le Aziende del food e la comunicazione nell'era del Web.

Un altro innovativo momento di questa terza edizione è stato il primo appuntamento B to B dedicato ad aziende e professionisti del settore, per far incontrare senza intermediazioni le nuove professionalità della comunicazione (blogger, social media manager, influencer), che si sono potuti promuovere come consulenti, oltre ad interessanti panel sul brand journalism e sul futuro dei free lance.
La terza giornata - sabato 24 febbraio a chiusura del Festival - è stata dedicata ai press tour, educational di esperienza e formazione alla scoperta delle eccellenze del territorio piemontese e aostano.

Nel mio personale caso, definirlo semplicemente un "press tour" è riduttivo… l'esperienza vissuta con l'azienda lattiero-casearia Inalpi, è andata oltre.
Un sabato grigio, umido e piovoso, dove la campagna pareva ritratta in bianco e nero e la recente nevicata regalava chiazze candide alla terra compatta e scura.
Arrivare alla stalla, prima tappa del tour, ha avuto il sapore e l'atmosfera di un'avventura gioiosa, di una tardiva gita scolastica.
Nel cortile dell'azienda agricola "Olmetto" dei fratelli Diale a Villa Falletto è stato divertente vedere i partecipanti prepararsi alla visita con calzari, impermeabili ed ombrelli.

L'accoglienza di Matteo Torchio, direttore Marketing Inalpi, che ci ha seguiti con pazienza e grande disponibilità lungo tutto la giornata, è stata impeccabile, così come la squisita cortesia e disponibilità di Livio Diale - proprietario della stalla e terza generazione di allevatori di vacche da latte - e quella di suo nipote, giovane ragazzo che già è impegnato e appassionato nella conduzione dell'azienda. La loro stalla è un gioiello di efficienza, pulizia e attenzione. È infatti proprio questo il segreto dell'inizio del buon latte di filiera piemontese: il benessere animale. "*Quando più di trent'anni fa abbiamo tolto la catena alle mucche in stalla* – racconta Livio – *lasciandole libere di muoversi, mangiare e coricarsi secondo i loro ritmi*

e le loro esigenze, gli altri allevatori ci hanno detto che eravamo pazzi. Oggi, questo metodo, è applicato nelle migliori stalle". Le vacche hanno a disposizione fieno e soia in grandi quantità e sono suddivise a seconda dell'età in ampi recinti. Ciascuna ha un box dedicato dove può dormire, una tettoia le tiene al riparo dalle intemperie. Vengono munte, ad orario, una volta al giorno con mungitrici automatiche che garantiscono la più rigorosa igiene del latte. Latte che viene poi raccolto in cisterne che lo mantengono a temperatura non superiore ai 4/6° C e viene consegnato ad Inalpi in giornata. 365 giorni all'anno.

Ma al di là dell'efficienza, della cura e dell'amore per gli animali, quello che colpisce è la straordinaria umanità del padrone di casa, che conosce ogni capo di bestiame per nome, che parla della passione che mette nel suo lavoro e che traspare in ogni gesto. La visita alla stalla si conclude, ma rimangono impressi nella memoria gesti, odori e sapori che fanno parte della nostra storia contadina e un po' anche della nostra infanzia.

Fin da subito si percepisce che Inalpi non ci sta portando in un press tour didascalico e didattico, ma ci ha aperto le porte di casa e ci sta facendo conoscere quello che è il grande valore aggiunto della sua produzione: le persone.

Lo stabilimento Inalpi di Moretta, centro della grande produzione Inalpi di latte in polvere (unica azienda in Italia a produrlo), burro, panna, fettine e formaggini Bio, il sabato non ha produzione, quindi ci dirigiamo verso Peveragno, piccolo paese situato a circa 600 metri di quota dove si trova Latterie Alpine, un piccolo stabilimento rilevato da Inalpi poco più di un anno fa, dove vengono prodotti i DOP piemontesi: Bra, Raschera e Toma, considerati

i "gioielli" di casa Inalpi.
Il casaro responsabile della produzione spiega, in modo chiaro e impeccabile, le diverse fasi di lavorazione del latte, dalla cagliata fino all'etichettatura, marchiatura e stagionatura delle forme. Abbiamo la possibilità di seguire tutti i processi di lavorazione e di degustare ottimo formaggio. È un lavoro di equipe e in tutti i collaboratori traspare l'orgoglio del proprio ruolo, della propria mansione.
Ciascuno si sente un anello di una catena che contribuisce a far finire sulle tavole un prodotto ottimo derivante da solo latte piemontese, ogni singola persona è preziosa e contribuisce a creare, a far conoscere e apprezzare lo straordinario prodotto del proprio territorio.

Si è fatta oramai ora di pranzo e ci spostiamo a Cervere, saremo ospitati all'Antica Corona Reale, storico ristorante di famiglia di Gian Piero Vivalda, chef due stelle Michelin, che ci accoglie con grande cortesia e calore.
Davanti ad un aperitivo, gustato nella meravigliosa ed efficiente cucina, lo chef racconta la sua passione per il cibo, per la qualità della materia prima, per la sua terra e il suo legame con i prodotti Inalpi. Il pranzo, servito in una sala dedicata, è curato nei minimi particolari ed è un tripudio di sapori e colori. Il menù è realizzato con alcuni prodotti dell'azienda di Moretta e scopriamo con piacere alcuni gradevoli abbinamenti, come quello tra la battuta di Fassona piemontese e il

formaggino Inalpi. I piatti sono un riuscito connubio tra estetica e gusto, grazie all'abilità della cucina stellata di Vivalda e all'alta qualità degli ingredienti utilizzati.
Terminiamo il pranzo con un gelato alla crema prodotto con latte in polvere Inalpi, una delizia.
Il tour è giunto alla fine, ma portiamo a casa il ricordo di una giornata non convenzionale che ci ha guidato alla scoperta di un'industria che fa della qualità e del legame al territorio, la sua bandiera.
Abbiamo scoperto che ogni giorno, in Inalpi, i produttori del Piemonte scaricano circa 500 tonnellate di latte fresco su cui vengono eseguiti controlli dall'arrivo al prodotto finito. Alcuni parametri vengono controllati già in stalla sul latte appena munto. Inalpi, ogni anno, investe circa 1.000.000 di euro per la gestione e il rinnovamento del proprio laboratorio analisi.
Numeri che sono sinonimo di prodotto sicuro.
Inoltre, un altro punto forte dei prodotti è la tracciabilità: su ogni confezione è stampato un codice che, inserito in una sezione dedicata del sito aziendale, consente al consumatore di conoscere addirittura la stalla da dove proviene il latte utilizzato.
L'attenzione e l'alta qualità dei prodotti, sono frutto di una filiera corta e controllata passo passo, vera garanzia per i consumatori.
Insomma, un'azienda all'avanguardia, che utilizza metodi di controllo e produzione estremamente avanzati, ma che tiene conto del fattore umano, dei rapporti personali e con il territorio.
Un'azienda portatrice di modernità ma con radici profonde e valori umani forti e sempre attuali. ■

**3 MAGGIO – CORRIERE DI SALUZZO**

**VOTTIGNASCO** Mercoledì 25 aprile alla passeggiata gastronomica

# 500 partecipanti lungo il Maira

**VOTTIGNASCO** - La quarta edizione della "MangiaMaira" riproposta dalla ProVotti ha registrato un nuovo record di partecipazione con oltre 500 iscritti. Una splendida giornata di sole ha fatto da cornice, mercoledì 25 aprile, alla passeggiata gastronomica di circa 6 chilometri del sentiero sul Maira. I partecipanti hanno potuto gustare il menù immersi nel verde del sentiero: due delle otto tappe previste erano situate nei pressi dei ruderi del castello, dove un accompagnatore spiegava la storia della fortificazione e del santuario della Madonna del Bosco. Lungo il percorso sono stati posti gli spaventapasseri realizzati anche dalle scuole vottignaschesi e, come nella scorsa edizione, sono stati inseriti alcuni disegni raffiguranti i personaggi delle favole per bambini tra i quali "La lepre con la tartaruga", "Pinocchio" e "Cenerentola" realizzati per creare la foresta di "Vottingham" e per poter incontrare Robin Hood. Lungo il tragitto, per la gioia dei più piccoli (e non solo) era possibile anche cimentarsi nell'estrazione della spada dalla roccia, Excalibur, in attesa del suo Artù per la designazione del nuovo re. «*Ringraziamo tutti i partecipanti, e tutti coloro che in vari modi hanno contribuito alla riuscita della manifestazione, ma anche tutti gli sponsor, in primis le ditte Inalpi, Eurobus ed i punti di iscrizione* – hanno sottolineato i volontari della Provotti – *Invitiamo che ha partecipato a postare le proprie foto sui social con l'hastag #mangiamaira2018 taggando la Provotti per partecipare al concorso selfie nelle categorie: Mangiamaira nel verde del sentiero, Mangiamaira in famiglia e Mangiamaira per divertirsi*».

Un gruppo di partecipanti alla MangiaMaira

**3 MAGGIO**

**IL SAVIGLIANESE**

VOTTIGNASCO Successo per la MangiaMaira

# Oltre 500 presenze

*Un gruppo alla partenza della MangiaMaira*

Una splendida giornata di sole ha fatto da cornice, mercoledì 25 aprile, alla 4ª edizione della MangiaMaira, la passeggiata gastronomica lungo il "Sentiero sul Maira" a Vottignasco. Organizzata dalla ProVotti ha visto la partecipazione di oltre 500 persone che hanno potuto gustare l'ottimo menù immersi nel verde del sentiero. Tra le altre, due delle tappe erano situate nei pressi dei ruderi del castello, dove un cicerone spiegava la storia della fortificazione, e del santuario della Madonna del Bosco. Lungo il percorso si sono incontrati dapprima gli spaventapasseri realizzati anche dalle scuole vottignaschesi. Successivamente, ci si è addentrati nel bosco delle fiabe con disegni di Pinocchio, la lepre e la tartaruga e Cenerentola, per poi entrare nella foresta di "Vottingham" ed incontrare Robin Hood. Ma il piatto forte era la spada nella roccia: Excalibur aspettava il suo Artù per designare il nuovo re per la gioia dei tanti bambini - e non solo - che hanno provato ad estrarla. Insomma, un piacevole mix di natura, buon cibo e divertimento familiare che ha soddisfatto i partecipanti.

La ProVotti ringrazia tutti i partecipanti, i volontari che in vari modi hanno contribuito alla riuscita della MangiaMaira e tutti gli sponsor, in primis le ditte Inalpi, Eurobus ed i punti di iscrizione. Inoltre, lo staff ricorda a tutti i partecipanti di postare le loro foto sui social con l'hastag #mangiamaira2018 taggando la ProVotti per partecipare al concorso *selfie* nelle categorie: MangiaMaira nel verde del sentiero, MangiaMaira in famiglia e MangiaMaira per divertirsi.

*Una tappa lungo il percorso della MangiaMaira*

**3 MAGGIO**

**IL NAZIONALE**

# Cibus: tutto pronto per l'apertura della 19^ edizione

Aprirà lunedì 7 maggio la 19° edizione di Cibus, il Salone internazionale dell'alimentazione, a Parma, per poi chiudere giovedì 10 maggio: 3.100 aziende espositrici italiane, su una superficie di 135mila mq, 1.300 nuovi prodotti negli stand, attesi 80mila operatori e buyer (circa il 20% dall'estero).

Tra le aziende espositrici della provincia di Torino figurano: Agroalimenta, Antropos, Arc En Ciel, Assopiemonte Dop & Igp, Azienda Apistica Bianco Mario, Bene Bio, Bevi Piu' Naturale, Boella E Sorrisi, Caffarel, Caffe' Vergnano, Caseificio Pezzana 2, Dolceria Alba, Effervescente Tortoroglio, Ellepi Food, Fiorentini Alimentari, Fornolab, Gastronomia Primavera, La Finestra Sul Cielo, La Mole - F.lli Milan, La Perla Di Torino, Miele Ape Regina, Molino Peila, Montanini Conserve Alimentari, Nobile, One Food, Pama, Pariani, Pastiglie Leone, Piemont Fungo, Pontevecchio, Prato, Prodotti Gianduja Torino, Roengo, Rugger, Salumificio Borgo Dora, Salumificio Tre Valli, Unioncamere Piemonte, Varvello Giovanni & C. L'aceto Reale, Westland Kaasspecialiteiten Bv - Westland Italia.

Tra le aziende espositrici della provincia di Cuneo figurano: All Service, Allemandi Maurizio, Antica Cascina, Antica Torroneria Piemontese, Azienda Agricola Bossolasco Piero, Azienda Agricola Fusero Mario, Balocco, Beppino Occelli Agrinatura, Biga Angela, Biolanga, Biotea Importidee, Biraghi, Brezzo, Brier, Brizio, Cascina San Cassiano, Caseificio Ceirano – Villosio, Caseificio Fiandino, Caseificio La Bottera, Cerrato Alessandro, Cisalpino, Dulcioliva, Erbe di Montagna della D.Ra Baghino, F.Lli Ruata Goccia Doro, Falcone Gastronomia, Fermo, Fonti Alta Valle Po, Galfre' Antipasti d'Italia, Geovita, Golosita' dal 1885, Il Dolce Forno di Comino Marco, In-Fusione, In.Al.Pi., Inaudi Clemente, La Burnia, La Favorita Live, La Gentile, Liberomondo, Marabotto Giacomo e Figli; Mec Industria Alimentare Carni, Michelis Egidio, Molino di Borgo San Dalmazzo, Molino F.Lli Chiavazza, Nonno Mario Italia, Nord Salse, Nutkao, Olio Desiderio, Panealba, Pasta d'Alba, Pasta L'antica Madia; Pastificio Alfieri, Pastificio Curti, Pastificio La Torretta di Risso Daniela; Prunotto Mariangela Azienda Agricola, Riseria, Specialita' Dolciarie Martini, Tab Green Line, Tartuflanghe, Torrefazione Caffè Excelsior, Valverbe, Viva.

Nel 2018, proclamato dal Governo "Anno del Cibo Italiano", l'intera filiera dell'agroalimentare italiana si riunirà per il tradizionale evento organizzato da Fiere di Parma e Federalimentare. Oltre all'esposizione, decine di convegni e workshop che vedono coinvolti tutti i soggetti del comparto: da Confagricoltura a Coldiretti; dai Consorzi dei prodotti DOP a Slow Food; da Assocamerestero

a Confconsumatori; da IRI WorldWide a Ipsos; dalla Scuola di Cucina Alma a Tecnoalimenti; da Aster-Regione Emilia Romagna all'Università di Parma ed altro ancora. Presenti anche esperti e protagonisti della Grande Distribuzione, mentre Auchan e Coop hanno allestito un proprio stand.

Tra le novità di Cibus2018 l'area Cibus Innovation Corner che ospiterà una selezione dei 100 prodotti più innovativi in esposizione in fiera. Nelle Food Court saranno presentati i prodotti tipici dalle Regioni. Gli chef stellati più noti saranno impegnati a cucinare i nuovi prodotti da presentare ai buyer. Presenti, come sempre, personaggi del mondo dello spettacolo e dello sport, testimonial delle aziende (www.Cibus.it).

Il fuori salone, "Cibus Off", organizzato da "Parma! City of Gastronomy" è dislocato in Piazza Garibaldi: cooking show, pillole di cultura gastronomica, teatro, interviste ai fornelli, special dinner, aperitivi in musica e momenti di approfondimento sul cibo di oggi e di domani. Gli chef del Consorzio Parma Quality Restaurants, ALMA – la Scuola Internazionale di Cucina Italiana e Academia Barilla interpreteranno le eccellenze del territorio parmense.

**3 MAGGIO – RIVISTA IDEA**

# Il benessere animale e la qualità dei nostri cibi

**A Moretta circa duecento allevatori hanno seguito il convegno promosso da "Inalpi", "Ferrero", "Compral latte" e "Piemonte latte"**

**Sergio Martini**

A Moretta, presso il centro polifunzionale "Cascina San Giovanni", si è svolto il convegno, promosso e organizzato da "Inalpi", "Ferrero", "Compral latte" e "Piemonte latte", dal titolo "Benessere animale: cosa fare concretamente in allevamento e perché".
Va messa in evidenza la massiccia partecipazione degli allevatori (circa duecento), i quali così confermano il grande interesse per la tematica e la crescente attenzione ai temi formativi.
I relatori hanno espresso in modo chiaro l'importanza del benessere animale negli allevamenti, anche in termini economici e hanno sottolineato come non sempre alcuni stereotipi corrispondano alla realtà.
«C'è la convinzione che le bovine allevate in pascolo, allo stato brado, siano soddisfatte. In Italia, non esiste una zona di pascoli che garantisca il sostentamento tutto l'anno», ha evidenziato Erminio Trevisi della Facoltà di scienze agrarie, alimentari e ambientali dell'Università cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, sottolineando: «Il raggiungimento del benessere animale è uno degli strumenti per il raggiungimento del benessere imprenditoriale e della sostenibilità ambientale».
Michele Campiotti, agronomo e specialista in allevamenti di vacche da latte, ha sviluppato l'intervento sulla gestione della rimonta e sui relativi costi e ha insistito sul fatto che il benessere animale sia «più redditizio dell'investimento tecnologico».
Ha evidenziato quanto sia importante seguire in modo accurato la crescita delle manze, perché ciò che non si fa nei primi sei mesi di vita, non si recupera più.
Inoltre il relatore ha sostenuto e dimostrato come lavorare sul benessere animale significhi «lavorare sugli indici economici dell'azienda».
Lucio Zanini del laboratorio "Aral" ha incentrato l'intervento

sull'igiene della mungitura e sulla qualità del latte, mettendo in evidenza il fatto che il problema delle mastiti comporti «la perdita mondiale di 35 bilioni di dollari all'anno. La qualità del latte è il risultato di un sistema in equilibrio basato sulla prevenzione. Prevenzione che non riguarda solo le vacche, ma anche gli impianti, i quali devono essere igienizzati e sottoposti a regolari manutenzioni. L'ambiente in cui le vacche vivono, che dev'essere pulito e areato in modo adeguato, fino ad arrivare all'igiene delle mani degli allevatori».

Di grande interesse è stato l'intervento di Raffaella Barbero, dell'Izsplva (Istituto zooprofilattico sperimentale di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta) che ha aggiornato in modo esaustivo sulla ricetta elettronica prevista dalla legge in vigore da settembre 2018. L'esposizione chiara, correlata da "slide" esplicative, ha dissolto alcuni dei dubbi degli allevatori presenti.

Importante è stata la relazione di Hanna Gulsrund e di Matteo Guerci di "Ferrero", con uno spaccato reale e attendibile sui controlli effettuati in stalla negli anni 2016-2017 e sull'attuale situazione legata al benessere animale e alla derivante qualità del latte. I dati evidenziano il grande lavoro compiuto dagli allevatori, sia singolo delle aziende coinvolte nella filiera, ma anche il fatto che esistano ancora ampi margini di miglioramento.

Il discorso di Ambrogio Invernizzi, presidente di "Inalpi" spa, ha concluso il convegno con parole degne di nota: «Tutte le aziende dovrebbero investire lo stesso "budget" che dedicano alla pubblicità per fare formazione e fornire corretta informazione. La formazione è una delle migliori forme di apertura, di confronto e di dialogo con gli allevatori e con tutti gli attori della filiera».

Il convegno è la chiara dimostrazione di quanto "Inalpi" sia interessata a diffondere in modo capillare, e più fruibile possibile, una corretta informazione.

Le stalle che aderiscono al protocollo "Inalpi" e fanno quindi parte della filiera vengono auditate almeno una volta all'anno: un controllo che è un impegno nei confronti dei consumatori.

Ai partecipanti sono stati consegnati la dispensa con le "slide" di tutti i relatori, per poterle consultare in tempi successivi, e l'attestato di partecipazione che per gli allevatori che fanno parte della filiera, vale come addestramento nell'ambito del protocollo sottoscritto con "Inalpi".

**Nelle fotografie: due momenti del convegno "Benessere animale: cosa fare concretamente in allevamento e perché" e un primo piano di Ambrogio Invernizzi, presidente di "Inalpi" spa**

**3 MAGGIO - TARGATOCN**

# Cibus: tutto pronto per l'apertura della 19^ edizione

## Nell'articolo tutte le aziende della provincia Granda coinvolte nell'evento

Foto generica

Aprirà lunedì 7 maggio la 19° edizione di Cibus, il Salone internazionale dell'alimentazione, a Parma, per poi chiudere giovedì 10 maggio: 3.100 aziende espositrici italiane, su una superficie di 135mila mq, 1.300 nuovi prodotti negli stand, attesi 80mila operatori e buyer (circa il 20% dall'estero).

Tra le aziende espositrici della provincia di Torino figurano: Agroalimenta, Antropos, Arc En Ciel, Assopiemonte Dop & Igp, Azienda Apistica Bianco Mario, Bene Bio, Bevi Piu' Naturale, Boella E Sorrisi, Caffarel, Caffe' Vergnano, Caseificio Pezzana 2, Dolceria Alba, Effervescente Tortoroglio, Ellepi Food, Fiorentini Alimentari, Fornolab, Gastronomia Primavera, La Finestra Sul Cielo, La Mole - F.lli Milan, La Perla Di Torino, Miele Ape Regina, Molino Peila, Montanini Conserve Alimentari, Nobile, One Food, Pama, Pariani, Pastiglie Leone, Piemont Fungo, Pontevecchio, Prato,

Prodotti Gianduja Torino, Roengo, Rugger, Salumificio Borgo Dora, Salumificio Tre Valli, Unioncamere Piemonte, Varvello Giovanni & C. L'aceto Reale, Westland Kaasspecialiteiten Bv - Westland Italia.

Tra le aziende espositrici della provincia di Cuneo figurano: All Service, Allemandi Maurizio, Antica Cascina, Antica Torroneria Piemontese, Azienda Agricola Bossolasco Piero, Azienda Agricola Fusero Mario, Balocco, Beppino Occelli Agrinatura, Biga Angela, Biolanga, Biotea Importidee, Biraghi, Brezzo, Brier, Brizio, Cascina San Cassiano, Caseificio Ceirano - Villosio, Caseificio Fiandino, Caseificio La Bottera, Cerrato Alessandro, Cisalpino, Dulcioliva, Erbe di Montagna della D.Ra Baghino, F.Lli Ruata Goccia Doro, Falcone Gastronomia, Fermo, Fonti Alta Valle Po, Galfre' Antipasti d'Italia, Geovita, Golosita' dal 1885, Il Dolce Forno di Comino Marco, In-Fusione, In.Al.Pi., Inaudi Clemente, La Burnia, La Favorita Live, La Gentile, Liberomondo, Marabotto Giacomo e Figli; Mec Industria Alimentare Carni, Michelis Egidio, Molino di Borgo San Dalmazzo, Molino F.Lli Chiavazza, Nonno Mario Italia, Nord Salse, Nutkao, Olio Desiderio, Panealba, Pasta d'Alba, Pasta L'antica Madia; Pastificio Alfieri, Pastificio Curti, Pastificio La Torretta di Risso Daniela; Prunotto Mariangela Azienda Agricola, Riseria, Specialita' Dolciarie Martini, Tab Green Line, Tartuflanghe, Torrefazione Caffè Excelsior, Valverbe, Viva.

Nel 2018, proclamato dal Governo "Anno del Cibo Italiano", l'intera filiera dell'agroalimentare italiana si riunirà per il tradizionale evento organizzato da Fiere di Parma e Federalimentare. Oltre all'esposizione, decine di convegni e workshop che vedono coinvolti tutti i soggetti del comparto: da Confagricoltura a Coldiretti; dai Consorzi dei prodotti DOP a Slow Food; da Assocamerestero a Confconsumatori; da IRI WorldWide a Ipsos; dalla Scuola di Cucina Alma a Tecnoalimenti; da Aster-Regione Emilia Romagna all'Università di Parma ed altro ancora. Presenti anche esperti e protagonisti della Grande Distribuzione, mentre Auchan e Coop hanno allestito un proprio stand.

Tra le novità di Cibus2018 l'area Cibus Innovation Corner che ospiterà una selezione dei 100 prodotti più innovativi in esposizione in fiera. Nelle Food Court saranno presentati i prodotti tipici dalle Regioni. Gli chef stellati più noti saranno impegnati a cucinare i nuovi prodotti da presentare ai buyer. Presenti, come sempre, personaggi del mondo dello spettacolo e dello sport, testimonial delle aziende (www.Cibus.it).

Il fuori salone, "Cibus Off", organizzato da "Parma! City of Gastronomy" è dislocato in Piazza Garibaldi: cooking show, pillole di cultura gastronomica, teatro, interviste ai fornelli, special dinner, aperitivi in musica e momenti di approfondimento sul cibo di oggi e di domani. Gli chef del Consorzio Parma Quality Restaurants, ALMA – la Scuola Internazionale di Cucina Italiana e Academia Barilla interpreteranno le eccellenze del territorio parmense.

## 4 MAGGIO - ALTISSIMOCETO

**CARTOLINE DAL 759MO MEETING VG @RISTORANTE ANTINE' BARBARESCO (CN) CHEF MANUEL BOUCHARD**

All' Antinè, nella patria del Barbaresco, ci eravamo stati l' anno scorso, una bella tappa all'interno del nostro tour enogastronomico che ci vede costantemente in viaggio in lungo e in largo per lo Stivale, per scoprire e raccontare i tanti talenti che contribuiscono a rendere grande la cucina italiana. Quella volta, l'esperienza vissuta a casa dello chef e patron Manuel Bouchard ci era piaciuta al punto di convincerci a tornare, per condividerla con gli Amici Gourmet, che non hanno mancato di rispondere al nostro appello con il solito entusiasmo. Del resto, i consigli di VG sono una garanzia! Archivio storico reportage: La squadra Lo staff di cucina Chef: Manuel Bouchard Sous Chef: Giorgio Bonaffini Pastry Chef: Andrea Vallenzasca Chef De Partie: Luca Asti Chef De Partie: Giovanni Lauretta Lo staff di sala Maître: Monica Moschetti Sommelier: Samuele Cominato Chef De Rang: Massimiliano De Luca Il nostro menù personalizzato I premium partner di giornata Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. Aperitivo For England Rosé Brut Metodo Classico 2009 – Contratto Brindisi di benvenuto Gli stuzzichini Tipologie di stuzzichini: tendine di vitello soffiato e crema all'humeboshi; cialda alla barbabietola, kefir di latte, burro inalpi all'acciuga e lampone crispy; caponet di branzino e polvere di ginepro; foglie di kaffir lime, polvere di yogurt e capperi; gofri alla nocciola, mousse ai marroni e Porto e salsiccia di Bra. Peperone rosso ricostruito ripieno al tonno e capperi; peperone giallo ricostruito ripieno alla bagna caoda Marshmallow alla caciotta Kremina inalpi e polvere di sedano Pane Tipologie di pane: bianco al lievito madre, croissant sfogliati alle olive nere, grissini stirati a mano alla farina di mais e crackers integrali ai semi. In accompagnamento burro alpino piemontese inalpi montato. Piattooo! Entrée: crema di patate affumicate, olio al coriandolo e uova di tobiko Ostrica, yogurt e pino Branzino e cavolo rapa Sashimi di branzino, cavolo rapa CBT, emulsione al Tosatzu (aceto giapponese affumicato) e olio di semi di sesamo, gel al lime e scalogno e cialde di alga nori soffiate. Langhe Doc Bric Amel 2015 – Marchesi di Barolo Rocchetta, carote e pinoli Piatto Diva SuMisura personalizzato per Viaggiatore Gourmet da Royale. La giardiniera Verdure cotte sottovuoto in soluzioni acidulate con 4 tipologie di aceto per diverse verdure (di champagne, di mele, di lamponi e di fichi) con acqua di tonno e polvere di peperoni e chiodi di garofano. Langhe Chardonnay Vigneto Morino 2011 – Beni di Batasiolo Il carciofo Lumache, patata dolce, panna acida e rafano Fuori menù – Toast farcito con cremoso di formaggini bio inalpi, gel di vongole, maionese al Tosatzu, ricoperto con caviale di gambero di fiume Dolcetto d'Alba Monte Aribaldo 2015 – Marchesi di Grésy Lo staff ci presenta la prossima portata in sala Lo chef con la pentola d'oro Baldassarre Agnelli Ultimi ritocchi La brigata al completo presenta il piatto Risotto, barbabietola e ricci di mare Nella preparazione è stato utilizzato burro alpino piemontese inalpi. Barolo San Pietro 2005 – Tenuta Rocca VG e lo chef presentano il prossimo piatto Pancia di fassona BBQ In accompagnamento patate ratte e cipolle di Tropea cotte alla brace Rabarbaro e latte di capra All'interno una panna cotta al latte di capra, rivestita da una gelatina di rabarbaro e dei rametti di cioccolato. Moscato d'Asti La Serra 2017 – Marchesi di Grésy Caffè e coccole finali Tipologie della piccola pasticceria: bon bon alla banana; cialda di lamponi e rose; bolla al latte di capra, polvere di cardamomo nero e coulis di ribes; macaron, frutto della passione e zafferano; insalata russa dolce; biscotto alla farina di polenta e limone, gelatina al Moscato; tartufino al Barbaresco chinato. Torrefazione Mokafe. Arriva il momento del gran finale Virtus Langhe Doc 2005 Magnum – Marchesi di Grésy Lo chef torna

in sala per servire la "merenda defaticante" I plin della tradizione È il momento di andare... Un grande GRAZIE a tutti! Per la prossima tappa aspettiamo anche te! Consulta il calendario eventi qui e iscriviti! Viaggiatore Gourmet – Viaggiare, conoscere, esserci! Partner della 759esima edizione Meeting di Altissimo Ceto Ristorante Antinè 12050 Barbaresco (CN) Via Torino, 16 Tel. (+39) 0173 635294 Chiuso mercoledì E-mail: info@antine.it Sito internet: www.antine.it I prossimi meeting di Altissimo Ceto: Essere un nostro associato significa ricevere inviti personali per oltre 100 eventi (annuali) imperdibili che organizziamo per i nostri soci, un ricco calendario di eventi settimanali (aperitivi, pranzi, cene, serate mixology, degustazioni di grandi vini e di cibi rari e preziosi) privati ed esclusivi (Roadshow of Excellence Tour), tappe ufficiali che in Italia ogni anno vengono ospitate dalla migliore selezione di tutti gli 9 tre stelle, dei 41 due stelle e da una buona parte dei 306 ristoranti stellati Michelin, oltre che da una attenta selezione di Hotel 5 ***** stelle, SPA resort e relais selezionati tra i più prestigiosi e rappresentativi.

## 4 MAGGIO – GELATO&PASTICCERIA

# Dedicati alla **natura**

**Dosaggio:**

- Ciocco Panda: 1 sacchetto per 2,4 kg di acqua bollente
- Fior di Panda: 1 sacchetto per 2,6 kg di acqua bollente

**Confezione:**

- Ciocco Panda: cartone da 10 sacchetti da 1,6 kg
- Fior di Panda: cartone da 10 sacchetti da 1,450 kg

La linea Panda di Fugar si amplia con due nuovi gusti Fior di Panda e Ciocco Panda, prodotti composti in polvere. Il primo è un fior di panna preparato con il latte in polvere italiano Inalpi intero e con grassi derivanti dalla panna sprayzzata. Il risultato è un gelato dalla struttura stabile e dal gusto pannoso e fresco, delicatamente aromatizzato da estratto di bacche di vaniglia. Il miglior cacao coltivato nelle zone equatoriali nel pieno rispetto della sostenibilità ambientale costituisce il cuore di Ciocco Panda, nato dalla collaborazione tra l'azienda e il WWF. Contiene burro di cacao, cacao magro, panna sprayzzata e il latte in polvere delle Alpi italiane e genera un mantecato di cioccolato al latte con la sola aggiunta di acqua molto calda.

**5 MAGGIO – BIO&CONSUMI**

## Inalpi: presto più ricca la gamma bio

Inalpi, gruppo specializzato nella produzione di latte in polvere di qualità, burro e panna, scommette sul biologico e sui prodotti premium per proseguire nel proprio sviluppo. Lo conferma Ambrogio Invernizzi, il presidente, intervistato dal *Sole 24 Ore*. "Nel corso dei prossimi mesi la gamma bio crescerà ancora di più con un formaggio a pasta dura grattugiato, un fontal, una toma e una mozzarella", rivela Invernizzi. Un passaggio fondamentale anche in ottica di crescita export: obiettivo superare quota 35% dall'attuale 30%. L'azienda ha chiuso il 2017 raggiungendo i 145 milioni di euro di ricavi.

**5 MAGGIO**

**ILNAZIONALE**

# Anche Inalpi alla 19^ edizione di Cibus: ecco gli eventi da lunedì 7 maggio

Inalpi sarà presente a Cibus – 19° Salone Internazionale dell'Alimetazione – che si svolgerà a Parma dal 7 al 10 aprile, presso il Padiglione 2 stand D028.

Anche quest'anno, come ormai diventata consuetudine, Inalpi racconterà la propria filosofia aziendale con iniziative, convegni e uno spazio espositivo che trasmette i valori di un territorio e delle eccellenze dell'azienda di Moretta, a partire dalle Dop Piemontesi prodotto nel caseificio di Peveragno, attraverso la presentazione della Linea Premium, per finire con il Formaggino Bio e le novità del prossimo fututo. La filiera corta e certificata, base di ogni prodotto Inalpi, sarà la protagonista delle innumerevoli iniziative organizzate per la manifestazione.

. Lunedì 7 maggio dalle 11.30 alle 13 Convegno "Benessere Animale: l'importanza dalla stalla al banco frigo"

Al convegno prenderanno parte: - Erminio Trevisi – Associate Professor Departement of Animal Sciences Food and Nutrition Università di Piacenza- Elisabetta Genta – Responsabile consulenza – audit e formazione Laemmegroup srl- Cristina Ten Kortenaar – Responsabile Qualità Inalpi SpA- Slow FoodModera: Angelo Frigerio – Redattore Formaggi e Consumi

. Martedì 8 maggio dalle 11.30 alle 13 Convegno "La Valorizzazione della Filiera del Latte Italiano nella distribuzione"

Al convegno prenderanno parte:- Giovanni Pozzoli – AD Pozzoli Market- Ambrogio Invernizzi – Presidente Inalpi SpA- Bartolomeo Bovetti – Direttore cooperativo Compral Latte- G.B. Mantelli – Co-fondatore e Direttore Commenrciale Venchi SpA

. Mercoledì 9 maggio dalle 11.30 alle 12.30 un momento di sport organizzato in collaborazione con Accademia Scherma Marchesa

. Ogni giorno - dalle 12,30 - presso lo spazio Inalpi sarà inoltre possibile degustare la cucina dello chef stellato Gianpiero Vivalda – Antica Corona Reale Relais e Chateaux. Mentre ogni pomeriggio dalle 15 alle 19 – sempre presso lo stand Inalpi – si potrà partecipare a "TOMA!" – l'aperitivo piemontese, cocktail e appetizer firmati Gianpiero Vivalda.

**5 MAGGIO - TARGATOCN**

# Anche Inalpi alla 19^ edizione di Cibus: ecco gli eventi da lunedì 7 maggio

## Anche quest'anno, come ormai diventata consuetudine, Inalpi racconterà la propria filosofia aziendale con iniziative, convegni e uno spazio espositivo

Foto generica

Inalpi sarà presente a Cibus - 19° Salone Internazionale dell'Alimetazione - che si svolgerà a Parma dal 7 al 10 aprile, presso il Padiglione 2 stand D028.

Anche quest'anno, come ormai diventata consuetudine, Inalpi racconterà la propria filosofia aziendale con iniziative, convegni e uno spazio espositivo che trasmette i valori di un territorio e delle eccellenze dell'azienda di Moretta, a partire dalle Dop Piemontesi prodotto nel caseificio di Peveragno, attraverso la presentazione della Linea Premium, per finire con

il Formaggino Bio e le novità del prossimo fututo. La filiera corta e certificata, base di ogni prodotto Inalpi, sarà la protagonista delle innumerevoli iniziative organizzate per la manifestazione.

. Lunedì 7 maggio dalle 11.30 alle 13 Convegno "Benessere Animale: l'importanza dalla stalla al banco frigo"

Al convegno prenderanno parte: - Erminio Trevisi - Associate Professor Departement of Animal Sciences Food and Nutrition Università di Piacenza- Elisabetta Genta - Responsabile consulenza - audit e formazione Laemmegroup srl- Cristina Ten Kortenaar - Responsabile Qualità Inalpi SpA- Slow FoodModera: Angelo Frigerio - Redattore Formaggi e Consumi

. Martedì 8 maggio dalle 11.30 alle 13 Convegno "La Valorizzazione della Filiera del Latte Italiano nella distribuzione"

Al convegno prenderanno parte:- Giovanni Pozzoli - AD Pozzoli Market- Ambrogio Invernizzi - Presidente Inalpi SpA- Bartolomeo Bovetti - Direttore cooperativo Compral Latte- G.B. Mantelli - Co-fondatore e Direttore Commenrciale Venchi SpA

. Mercoledì 9 maggio dalle 11.30 alle 12.30 un momento di sport organizzato in collaborazione con Accademia Scherma Marchesa

. Ogni giorno - dalle 12,30 - presso lo spazio Inalpi sarà inoltre possibile degustare la cucina dello chef stellato Gianpiero Vivalda - Antica Corona Reale Relais e Chateaux. Mentre ogni pomeriggio dalle 15 alle 19 - sempre presso lo stand Inalpi - si potrà partecipare a "TOMA!" - l'aperitivo piemontese, cocktail e appetizer firmati Gianpiero Vivalda.

**6 MAGGIO – CORRIERE DI ALBA BRA LANCHE ROERO**

# L'imprenditore braidese Piumatti si aggiudica il lotto più pregiato all'Asta del Barolo

di **editorroberto** - 6 maggio 2018

*Con il banditore Montaldo. L'imprenditore patron della "Bra Servizi" con il suo acquisto questa mattina nel castello di Barolo*

Si è tenuta questa mattina – domenica 6 maggio – al Tempio dell'Enoturista del castello di Barolo, l'Asta del Barolo, promossa dall'Accademia del Barolo.

Per l'occasione sono arrivati professionisti, collezionisti, giornalisti da tutto il mondo –

inclusi Usa Canada, Cina, Sudafrica e Australia – ed erano in collegamento via Skype acquirenti dall'estero, da Singapore e Hong Kong. Grande anche la partecipazione degli appassionati del territorio.

Il giornalista Giancarlo Montaldo ha battuto 51 lotti di preziose e antiche bottiglie (oltre 150) risalenti a vecchie annate, dal 1947 fino agli anni 2000, tra cui alcuni formati Magnum e Doppio-Magnum. Nessun lotto è andato disatteso; il ricavato totale è stato di oltre 50.000 euro.

La bottiglia più cara è un barolo Monfortino del 1926 di Giacomo Conterno che si è aggiudicata per 4.400 euro una studentessa taiwanese di "3IC", nuovo centro studi internazionale su vino e cibo diretto da Ian D'Agata. Questo famoso esperto ha riunito in questi giorni a Barolo studenti e professionisti da tutto il mondo. Anche altri studenti del corso 3IC, infatti, hanno partecipato all'Asta. Il lotto della bottiglia di Monfortino è stato integrato da una forma di Bra duro d'alpeggio, grande formaggio di tradizione piemontese, messo a disposizione da Latteria Inalpi.

Il lotto più prezioso, quello messo a disposizione dall'Accademia del Barolo, anch'esso integrato da una forma di Bra duro, è stato acquistato da Giuseppe Piumatti di "Bra Servizi".

Era presente anche Elliott Krause, un imprenditore americano che ha molto investito nel territorio e che, con la sua presenza, attesta la sua grande passione per il Barolo e le sue terre.

Come vuole la tradizione l'Asta ha come finalità la charity: grazie alla collaborazione con l'associazione 1 Caffè di Luca Argentero e Beniamimo Savio, il ricavo netto aiuterà a coprire i costi per la creazione e il mantenimento autonomo di un punto di stoccaggio e smaltimento per alimenti e vestiti, nonché di preparazione di pasti caldi a Torino, in piazza 18 Dicembre, gestito dal Progetto Leonardo Onlus.

**6 MAGGIO – IL TORINESE**

IL GIORNALISTA GIANCARLO MONTALDO HA BATTUTO 51 LOTTI DI PREZIOSE E ANTICHE BOTTIGLIE (OLTRE 150) RISALENTI A VECCHIE ANNATE

# Re Barolo all'asta

*di* ***ilTorinese*** *pubblicato domenica 6 maggio 2018*

**Si è tenuta questa mattina - domenica 6 maggio- presso il Tempio dell'Enoturista del Castello di Barolo, l'Asta del Barolo, promossa dall'Accademia del Barolo.** Per l'occasione sono arrivati professionisti, collezionisti, giornalisti da tutto il mondo - inclusi USA, Canada, Cina, Sudafrica e Australia - ed erano in collegamento via skype acquirenti dall'estero, da Singapore e Hong Kong. Grande anche la partecipazione degli appassionati del territorio.

Il giornalista Giancarlo Montaldo ha battuto **51 lotti** di preziose e antiche bottiglie (oltre 150) risalenti

a vecchie annate, dal 1947 fino agli anni 2000, tra cui alcuni formati Magnum e Doppio-Magnum. Nessun lotto è andato disatteso; il ricavato totale è stato di oltre 50.000 euro. La bottiglia più cara è un **barolo Monfortino del 1926** di **Giacomo Conterno** che si è aggiudicata per 4.400 euro una studentessa taiwanese di **"3IC"**, nuovo centro studi internazionale su vino e cibo diretto da Ian D'Agata, che ha riunito in questi giorni a Barolo studenti e professionisti da tutto il mondo. Anche altri studenti del corso 3IC, infatti, hanno partecipato all'Asta. Il lotto della bottiglia di Monfortino è stato integrato da una forma di **Bra duro d'alpeggio**, grande formaggio di tradizione piemontese, messo a disposizione da Latteria Inalpi. Il lotto più prezioso, quello messo a disposizione dall'**Accademia del Barolo**, anch'esso integrato da una forma di Bra duro, è stato acquistato da Giuseppe Piumatti di Bra Servizi.

Era presente anche Elliott Krause, un imprenditore americano che ha molto investito nel territorio e che, con la sua presenza, attesta la sua grande passione per il Barolo e le sue terre. Come vuole la tradizione l'Asta ha come finalità la charity: grazie alla collaborazione con **l'associazione 1 Caffè** di **Luca Argentero e Beniamimo Savio**, infatti, il ricavo netto aiuterà a coprire i costi per la creazione e il mantenimento autonomo di un punto di stoccaggio e smaltimento per alimenti e vestiti, nonchè di preparazione di pasti caldi a Torino, in piazza 18 Dicembre, gestito dal Progetto Leonardo Onlus.

**6 MAGGIO – QUOTIDIANO PIEMONTESE**

# Asta del Barolo: bottiglia più cara aggiudicata per 4.400 euro

Di Redazione Quotidiano Piemontese 6 maggio 2018

Facebook Twitter G in

Si è tenuta domenica 6 maggio presso il Tempio dell'Enoturista del Castello di Barolo, l'Asta del Barolo, promossa dall'Accademia del Barolo. Per l'occasione sono arrivati professionisti, collezionisti, giornalisti da tutto il mondo – inclusi USA, Canada, Cina, Sudafrica e Australia – ed erano in collegamento via skype acquirenti dall'estero, da Singapore e Hong Kong. Grande anche la partecipazione degli appassionati del territorio.

Il giornalista Giancarlo Montaldo ha battuto 51 lotti di preziose e antiche bottiglie (oltre 150) risalenti a vecchie annate, dal 1947 fino agli anni 2000, tra cui alcuni formati Magnum e Doppio-Magnum. Nessun lotto è andato disatteso; il ricavato totale è stato di oltre 50.000 euro.

La bottiglia più cara è un barolo Monfortino del 1926 di Giacomo Conterno che si è aggiudicata per 4.400 euro una studentessa taiwanese di "3IC", nuovo centro studi internazionale su vino e cibo diretto da Ian D'Agata, che ha riunito in questi giorni a Barolo studenti e professionisti da tutto il mondo. Anche altri studenti del corso 3IC, infatti, hanno partecipato all'Asta. Il lotto della bottiglia di Monfortino è stato integrato da una forma di Bra duro d'alpeggio, grande formaggio di tradizione piemontese, messo a disposizione da Latteria Inalpi.

Il lotto più prezioso, quello messo a disposizione dall'Accademia del

Barolo, anch'esso integrato da una forma di Bra duro, è stato acquistato da Giuseppe Piumatti di Bra Servizi.

Era presente anche Elliott Krause, un imprenditore americano che ha molto investito nel territorio e che, con la sua presenza, attesta la sua grande passione per il Barolo e le sue terre.

Come vuole la tradizione l'Asta ha come finalità la charity: grazie alla collaborazione con l'associazione 1 Caffè di Luca Argentero e Beniamimo Savio, infatti, il ricavo netto aiuterà a coprire i costi per la creazione e il mantenimento autonomo di un punto di stoccaggio e smaltimento per alimenti e vestiti, nonchè di preparazione di pasti caldi a Torino, in piazza 18 Dicembre, gestito dal Progetto Leonardo Onlus.